



# 新☆びゃくか (白花) たより

手打ちそばぐる〜び

## 白花

第23号：28. 8. 20

今月の例会は、MU-さんと同じ職場で働いていた元同僚の方が、  
奥さんと仲良く揃って体験打ちに参加されました。



例会は、いつもとおり代表の挨拶で始り、先月の例会以降の活動報告、今後の行事予定、全麺協昇段審査会への参加者有無の確認等が行われました。なんと、MU-さんと gouda さんが初段位審査を申し込む事になりました！。

初段位審査は、まず制限時間内に打つことを目標に、願わくば、白花悲願の最優秀賞を狙っていただければありがたいです。(あら？若者、最優秀賞とったっけ？)



喜茂別町双葉地区で栽培されているそばの成育状況ですが、おがGが先週見てきたところ、もうちょっとかかるみたいなので、その後の作業については後日ご報告します。

喜茂別町双葉地区で栽培されているそばの成育状況ですが、おがGが先週見てきたところ、もうちょっとかかるみたいなので、その後の作業については後日ご報告します。



TAKA さんからの報告ですが、テイ・サービスでのそば打ちボランティアと児童会館からのそば打ち教室開催の依頼が来ているようで、これまでの経緯からすると、どちらも最低6名程度の参加は必要だそうなので時間を割いても参加をお願いしたいとの事でした。詳細は後日、HPに掲載するとのことです。

また、今月から会館使用時間を目一杯利用することにしたので、昼食後にはKAZIさんが仕事の合間を縫って来会し、goudaさんを初めとする初心者の方を熱心に指導していました。

体験打ちのご夫婦ですが、旦那さんにはKAZIさんが、奥さんにはtanboさんが指導に当たりました。

2人とも、そば打ちの繊細で奥深い作業にはビックリ&感心していました。





奥さんは全くの初めてにもかかわらず、水廻しの要領には目を見張るものがありました。今後に期待したいと思います。

今月の昼食当番はトスカさん、じゅんさん、tanbo さんでしたが人手が足りず、女性陣唯一の参加者、たむきょんさんにもお手伝いいただきました。それでも足りず、後片付けを体験打ちご夫婦に手伝わせる羽目になってしまった事は大反省でした。



tanbo さんからの意見。

「昼食は12時に拘る必要はないと思います。今回、たむきょんさんは昼食もまともに取れず、そば打ちも後片付けでバタバタしている中で落ち着かなかったことから途中で止めてしまいました。

毎回々々たむきょんさんに負担がかかって、本来のそば打ちも出来ないような状況は決して良くはなく、根本的に改善しないと脱会者が出るような状況になりかねません。

打ち終わった人から順次食べるのではなく、全員

が打ち終わってからみんなで食事をし、その後、2回目を打つ人及び指導者はそば打ちに専念し、手の空いてる人が後片付けにまわったり、勉強したい人は指導するのを見るのも良いと思いますがどうでしょうか。」



言い忘れてましたが、綱さんが朝捕れの「イカ」を提供してくれたので、めったにない新鮮な「刺身」と「ゲノの天麩羅」を食べる事が出来ました。

言うまでもなくメッチャ美味しかったです。

